Nixtamalización



Ingredientes

Agua: 3 Litros
Cal De Piedra Hidratada: 1 Cucharada
Maíz Nativo o Criollo: 1 kg

Pellizcada

Asiento de Manteca: c/n
Cebolla picada: a gusto
Masa De Maíz: 200 Gramos
Queso Fresco: a gusto
Rabanito En Láminas: a gusto

Salsa De Chicatanas

Cebolla: 1/2 unidad
Chicatanas: 1 Taza
Pimientas Gordas: 3 Unidades
Sal: a gusto
Chile costeño: 4 Unidades
Ajo: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Disolver con un poco de agua la cal.
- Agregar en una *cacerola* el agua total, la cal hidratada y el maíz.
- Cocinar por 45 minutos o una hora aproximadamente a fuego medio.
- Retirar del fuego y dejar reposar toda la noche.
- Escurrir al siguiente día el maíz y enjuagarlo con agua limpia.
- Moler con la ayuda de un molino, 2 o 3 veces para tener la textura suave deseada.

Chicatana

- Tostar las chicatanas en un comal caliente, una vez tostadas añadir un poco de sal

- Reservar
- En el comal caliente *tatemar* la *cebolla* y el *ajo*
- Reservar
- Limpiar los chiles sin semillas y tostar.
- Hidratar los chiles en una *cacerola* con agua caliente.
- Asar las pimientas.
- Licuar los ingredientes asados los chiles y las chicatanas.
- Colar la mezcla y sofreír en una sartén caliente, *sazonar* con sal y reservar.

Pellizcada

- Amasar la masa añadiendo un poco de agua de ser necesario para manipularla.
- Formar 2 bolas o esferas de acuerdo a la medida necesaria.
- Colocar en la prensa una pieza de plástico, encima de ella la masa en forma de bola y cubrir con la otra pieza de plástico.
- Cerrar la prensa con fuerza de acuerdo al grosor deseado de la tortilla.
- Cocinar en el comal, retirar del comal, pellizcar la tortilla todo alrededor y en el centro.
- Colocar en el comal caliente la tortilla pellizcada, untar un poco del asiento de *manteca*, una
- Vez derretida añadir la salsa de chicatana y espolvorear con el queso fresco.
- Agregar un poco de chicatanas doradas, decorar con hierbas y láminas del rabanito.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/nixtamalizacion